

SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE PÚBLICA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 00610204.000404/2025-02

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD (ID nº 37986074), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

- 1.1. Processo Sei nº 00610204.000404/2025-02;
- 1.2. CATEGORIA: AQUISIÇÃO DE SACOS DE ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS;

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DE CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO I, DA LEI 14.333/21)

A presente contratação visa atender à necessidade administrativa de aquisição de sacos plásticos destinados ao acondicionamento, fracionamento, armazenamento temporário e transporte de alimentos no âmbito do Setor de Nutrição da Hemorrede/Hemonorte. Tais insumos constituem materiais de consumo essenciais e de uso contínuo, imprescindíveis para a adequada execução das atividades diárias de manipulação, organização e distribuição de refeições aos usuários dos serviços desta Unidade, incluindo pacientes, acompanhantes e colaboradores, de modo a assegurar a conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela legislação sanitária vigente.

A falta desses materiais compromete de forma imediata a regularidade e a continuidade dos serviços prestados, podendo ensejar riscos sanitários significativos, tais como contaminação cruzada, deterioração de alimentos e inadequações no acondicionamento, com potenciais impactos adversos à saúde dos usuários e ao desempenho institucional. Diante disso, impõe-se a adoção de medidas que garantam o abastecimento regular dos itens, mantendo-se a integridade das rotinas de trabalho e a observância dos princípios administrativos da eficiência, economicidade e continuidade do serviço público, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Os sacos plásticos a serem contratados devem obrigatoriamente ser apropriados para contato direto com alimentos, devendo cumprir integralmente os requisitos técnicos e sanitários estabelecidos pela Resolução RDC nº 91/2001 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que disciplina critérios de composição, listas positivas de substâncias autorizadas, limites de migração total e específica e condições de conformidade aplicáveis a materiais plásticos destinados à área de alimentos. Além disso, deverão ser observadas, quando pertinentes, normas técnicas da ABNT/NBR relativas à resistência mecânica, espessura mínima, transparência, integridade, rastreabilidade e métodos de ensaio aplicáveis ao produto.

A definição das quantidades estimadas decorreu de levantamento realizado com base no histórico de consumo, na demanda operacional média e nas necessidades projetadas para o período de 12 (doze) meses. Foram considerados os registros de saída do almoxarifado, a rotina de produção de refeições e a periodicidade de utilização de cada tipo de saco plástico, resultando na seguinte estimativa anual: (i) 30 pacotes de sacos tamanho 6 x 23 cm (1.000 unidades/pacote); (ii) 200 bobinas de sacos de 2 kg; (iii) 200 bobinas de sacos de 3 kg; (iv) 120 bobinas de sacos de 5 kg; e (v) 50 bobinas de sacos de 10 kg. Tais quantidades refletem o consumo real projetado e visam garantir o adequado abastecimento dos processos internos, mitigando riscos de descontinuidade ou interrupção das atividades.

Cumprir destacar que o valor de R\$ 17.380,30, constante do Documento de Formalização da Demanda, consiste exclusivamente em estimativa preliminar, obtida por meio de levantamento superficial de preços, utilizado apenas com a finalidade de subsidiar a definição da modalidade de licitação. Esclarece-se que tal valor não se confunde com o preço de referência da contratação, tampouco substitui a pesquisa de mercado obrigatória, que será realizada em momento oportuno de acordo com as diretrizes metodológicas estabelecidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

Nos termos da referida normativa, o preço de referência será apurado em fase posterior, mediante a realização de pesquisa de preços estruturada, utilizando-se fontes formais e confiáveis, tais como: Painel de Preços do Governo Federal, atas de registro de preços vigentes, contratações similares, portais oficiais de compras públicas, consulta a fornecedores, dentre outras metodologias previstas. Após análise crítica dos valores, exclusão de preços discrepantes e aplicação da técnica da mediana ou outro método adequado, será estabelecido o valor estimado definitivo que subsidiará a futura licitação.

A exigência de conformidade técnica e sanitária dos materiais, bem como a obrigatoriedade de apresentação de documentos comprobatórios por parte do fornecedor (ficha técnica, laudos de migração quando aplicável, licença sanitária, declaração de adequação para contato com alimentos, rastreabilidade de lote etc.), constitui medida essencial para a mitigação de riscos sanitários, operacionais e legais, assegurando a aquisição de bens apropriados e conformes aos requisitos da legislação. A fiscalização caberá às equipes responsáveis pelo recebimento e controle de qualidade, que deverão realizar conferência física, documental e técnica dos itens entregues, incluindo inspeção de integridade, verificação de dimensões e conformidade com as especificações previstas.

Diante do exposto, resta plenamente caracterizada a necessidade e a pertinência da contratação ora proposta, a qual se apresenta indispensável para a manutenção das atividades essenciais do Setor de Nutrição, para a proteção da saúde dos usuários e para o cumprimento das normas sanitárias e administrativas aplicáveis, especialmente a **RDC nº 91/2001**, as normas técnicas complementares e as disposições da Lei nº 14.133/2021. Recomenda-se, portanto, o regular prosseguimento do processo, com a adoção das etapas subsequentes previstas no ciclo de planejamento da contratação.

3. ÁREA REQUISITANTE

- 3.1. Setor: **DIVISÃO DE MATERIAL/ALMOXARIFADO**
- 3.2. **E-mail/Telefone: hemoalmoxarifado@saude.rn.gov.br (84) 991716467**
- 3.3. Responsável: Francisco das Chagas Melo de Sena. **Matrícula: 155.078-0**

4. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 4.1. Além dos critérios de sustentabilidade, eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
- 4.2. baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- 4.2.1. preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- 4.2.2. maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- 4.2.3. maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

- 4.2.4. maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- 4.2.5. uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- 4.2.6. origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras;
- 4.3. Condições da entrega:
- 4.3.7. Os produtos deverão ser entregues em parcela única, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar do recebimento da correspondente Ordem de Fornecimento (Nota de Empenho), no seguinte endereço: Almoarifado do Hemocentro Dalton Cunha (HEMONORTE), Avenida Almirante Alexandrino de Alencar, 1800 – Tirol, Natal/RN – CEP: 59.064-630; nos horários: de 08:00 às 12:00 horas ou de 14:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta feira.
- 4.3.8. Os itens devem ser entregues em **PARCELA ÚNICA**, assim, o instrumento de contrato será substituído por Nota de Empenho.
- 4.3.9. Poderão participar deste processo de contratação empresas que não possuam registro de sanção que impeça sua contratação, bem como estejam devidamente regulares com as Fazendas Públicas Municipal, Estadual e Federal, com o FGTS e com a Justiça do Trabalho.
- 4.3.10. No ato da entrega, a CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal conjuntamente com a sua Regularidade Fiscal e Tributária dentro de sua respectiva validade, contendo a descrição fidedigna em conformidade com a descrição constante do Termo de Referência e Nota de Empenho dos produtos fornecidos. Os produtos serão recebidos:
- 4.3.11. Provisoriamente e imediatamente após efetuada a entrega, para efeito de posterior verificação de conformidade com as especificações;
- 4.3.12. Definitivamente, em até 10 (dez) dias úteis após análise da conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência.
- 4.3.13. Se houver recusa do objeto, por desconformidade com as especificações corridos, a CONTRATADA deverá proceder à substituição, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, dentro do prazo máximo de 10 (dez) dias, ou demonstrar a improcedência da recusa, no prazo máximo de 05 (cinco) dias de sua ocorrência, ambas contadas a partir do recebimento da notificação.
- 4.3.14. No caso da ocorrência das duas situações, o objeto será obrigatoriamente recebido por representantes designados pelo Hemocentro.
- 4.3.15. A contratada deverá fornecer os objetos devidamente lacrados novos, sem uso.
- 4.3.16. Serão exigidas amostras de todos os itens licitados, dentro do prazo estipulado no edital.
- 4.3.17. A empresa fornecedora dos bens será responsável pela substituição, troca ou reposição dos materiais porventura entregues com defeito, danificados, ou não compatíveis com as especificações do Termo.
- 4.3.18. Na substituição de materiais defeituosos, a reposição será por outro com especificações técnicas iguais, ou superiores com aprovação prévia da Contratante, sem custo adicional para a Contratante.
- 4.4. Da exigência de amostra
- 4.4.19. Havendo o aceite da proposta quanto ao valor e, caso a compatibilidade com as especificações dos itens aqui pleiteados, sobretudo quanto a padrões de qualidade e desempenho, não possa ser verificada pelos meios previstos neste Termo de Referência, poderá ser exigido que o licitante, classificado provisoriamente em primeiro lugar, apresente amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.
- 4.4.20. As **AMOSTRAS** deverão ser entregues no prazo máximo de **05 (cinco) dias úteis**, sob pena de desclassificação, contados a partir da data de solicitação das mesmas pelo corpo técnico, em condições de acondicionamento que permita a manutenção em temperatura adequada, embaladas e lacradas, contendo todas as informações do processo pertinente.
- 4.4.21. As amostras deverão ser enviadas ao Hemocentro Coordenador/HEMONORTE, localizado na Av. Alexandrino de Alencar, 1800, Tirol– Natal– RN, CEP. 59015-350, no horário das 08 às 11h e das 14h às 17h, em dias úteis. Telefones para contato: (84) 3232-6749 ou 6700/6701(PABX).
- 4.4.22.
- 4.4.23. Após as análises técnicas, a responsável pelo setor de nutrição e almoxarifado emitirão parecer conclusivo de caráter eliminatório, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados a partir do início das análises, sendo inabilitada a empresa cujo produto apresente qualquer não conformidade.
- 4.4.24. É facultada a prorrogação do prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada no chat pelo interessado, antes de findo o prazo.
- 4.4.25. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas, a proposta será recusada.
- 4.4.26. Serão avaliados os aspectos e padrões mínimos de aceitabilidade, conforme especificações constantes no Termo de Referência
- 4.4.27. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.
- 4.4.28. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for (em) aceita(s), será analisada a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes neste Termo de Referência.
- 4.4.29. Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo ser manuseados e desmontados pela equipe técnica responsável pela análise, **não gerando direito a ressarcimento**.
- 4.4.30. Após a divulgação do resultado final do certame, as amostras entregues deverão ser recolhidas pelos fornecedores no prazo de **10 (dez) dias**, após o qual poderão ser descartadas pela Administração, sem direito a ressarcimento.
- 4.4.31. Os interessados deverão colocar à disposição da Administração todas as condições indispensáveis à realização de testes e fornecer, sem ônus, os manuais impressos em língua portuguesa, necessários ao seu perfeito manuseio, quando for o caso.
- 4.4.32. Critérios de análise das amostras estão definidos no ANEXO I.
- 4.5. **Da qualificação técnica**
- 4.5.33. A qualificação técnica deve ser cumprida pelos licitantes que pretendam fornecer sacos plásticos destinados ao contato direto com alimentos, garantindo conformidade técnica, sanitária e de segurança, em observância às normas da ANVISA, à legislação de compras públicas e à jurisprudência consolidada dos Tribunais de Contas.
- 4.5.34. Os requisitos aqui definidos foram formulados de modo proporcional, razoável e pertinente ao risco sanitário do objeto, assegurando ampla competitividade e julgamento objetivo.
- 4.5.35. Constituem requisitos de qualificação técnica os documentos e comprovações abaixo descritos, classificados conforme o momento procedimental adequado e respectiva fundamentação:
- I - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA HABILITAÇÃO
- a) Licença ou Alvará Sanitário do Fabricante e/ou Distribuidor (Documento emitido pela Vigilância Sanitária competente, válido na data da habilitação, que comprove a regularidade sanitária do estabelecimento responsável pela fabricação ou distribuição dos produtos). Tal exigência é medida proporcional ao risco sanitário associado a materiais destinados ao contato com alimentos.
- b) Ficha Técnica dos Produtos Ofertados (Documento que descreva, de forma completa, as características técnicas de cada item, incluindo: composição do material, dimensões, espessura, capacidade, identificação do fabricante e demais informações relevantes). Fundamenta-se por ser documento essencial para assegurar julgamento objetivo do objeto e compatibilidade com as especificações do Termo de Referência.
- c) Declaração de Conformidade com a RDC ANVISA nº 91/2001 (Declaração formal emitida pelo fabricante atestando que os materiais plásticos fornecidos atendem às normas sanitárias vigentes para contato com alimentos, incluindo limites de migração, substâncias permitidas e demais disposições regulamentares). Atendimento obrigatório à norma regulatória federal aplicável a materiais plásticos destinados ao contato com alimentos.

- d) Atestado(s) de Capacidade Técnica – (Atestado(s) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) que o licitante forneceu, de forma satisfatória, materiais plásticos destinados ao acondicionamento de alimentos, em quantidade e características compatíveis com o objeto).
- e) Identificação obrigatória em todas as embalagens

- Número do lote
- Data de fabricação
- Identificação do fabricante ou importador
- Informações sanitárias obrigatórias

II - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA DO LICITANTE VENCEDOR

- f) Laudos de Migração Total e Específica (Laudo emitido por laboratório competente demonstrando que o produto atende aos limites de migração estabelecidos pela RDC ANVISA nº 91/2001. Plenamente justificável quando relacionadas a risco sanitário e previstas em norma regulatória obrigatória.

4.6. Subcontratação

4.6.36. Não se aplica.

4.7. Garantia da contratação

4.7.37. A exigência de garantia de execução não se mostra adequada para o presente processo de contratação, cujo objeto consiste no fornecimento de sacos plásticos destinados ao acondicionamento de alimentos. Trata-se de bens padronizados, amplamente produzidos pelo mercado, de baixo valor unitário, natureza simples e reduzida complexidade técnica, o que afasta a necessidade de medidas adicionais de mitigação de risco. De acordo com o art. 96 da Lei nº 14.133/2021, a exigência de garantia é faculdade da Administração Pública, devendo ser aplicada apenas quando houver justificativa baseada no risco do objeto e na proteção do interesse público, entendimento reiteradamente confirmado pelo Tribunal de Contas da União, que orienta seu uso apenas em contratações de maior vulto ou alta complexidade, ou em situações em que o inadimplemento possa gerar prejuízos significativos ao erário.

4.7.38. Considerando o baixo risco associado ao fornecimento em questão, bem como a facilidade de substituição dos produtos em caso de eventuais falhas, constata-se que mecanismos ordinários de controle, como a exigência de amostras, a conferência física no ato da entrega, a obrigação de substituição imediata em caso de não conformidade e o pagamento condicionado ao recebimento definitivo, são plenamente suficientes para garantir a adequada execução contratual. Exigir garantia neste tipo de contratação representaria medida desproporcional e potencialmente onerosa, capaz de restringir a competitividade ao elevar custos para os licitantes, especialmente micro e pequenas empresas, que arcariam com despesas financeiras para contratar garantia, repassando-as ao preço final.

4.7.39. Diante disso, a dispensa de garantia revela-se a solução mais eficiente, proporcional e compatível com o risco do objeto, assegurando a economicidade e a competitividade do certame, sem prejuízo do adequado controle da execução contratual. Assim, conclui-se que não há justificativa técnica ou jurídica que fundamenta a imposição de garantia de execução nesta contratação, razão pela qual sua exigência não deve ser incluída no instrumento convocatório.

4.8. Exclusividade para microempresas e empresas de pequeno porte:

4.8.40. Nos termos dos arts. 42 da Lei Complementar nº 675/2020, é facultado à Administração Pública adotar medidas de tratamento favorecido às microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) a exclusividade para itens com valor de até R\$ 200.000,00.

5. ESTIMATIVA DA QUANTIDADE PARA A CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO IV, DA LEI 14.333/21)

5.1. Para fins de adequado planejamento da contratação, elaborou-se a estimativa de quantidades com base no consumo histórico do setor de Nutrição da Hemorrede, associado às necessidades operacionais previstas para o próximo exercício. Esse levantamento considerou a média mensal de utilização dos sacos plásticos por tipo e capacidade, o volume de preparo e distribuição de refeições, o fracionamento de gêneros alimentícios e as rotinas de armazenamento temporário, resultando em uma projeção quantitativa compatível com a demanda real da unidade. A estimativa apresentada reflete, portanto, o consumo esperado para o período contratual, assegurando o abastecimento contínuo dos insumos essenciais às atividades de manipulação e acondicionamento de alimentos, sem gerar superdimensionamento ou riscos de desabastecimento.

5.2. O quantitativo levantado visa atender as necessidades da Hemorrede estadual por um período de (12) doze meses.

5. Quantidade de material/serviço da solução a ser contratada						
ITEM	Descrição	CATMAT	Unidade de medida	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Saco material plástico, transparente, tamanho 6cmX23cm , saco para embalar talheres. Pacote c/ 1.000 unidades	309430	Pacote	30	R\$ 16,07	R\$ 482,10
2	Saco, material: plástico, capacidade: 2 kg , Características adicionais: bobina picotada, com 500 unidades, altura: 35 cm, largura: 25 cm, espessura: 0,04 mm. Ideal para acondicionar frutas, legumes, verduras, frios, carnes e outros. Aplicação: acondicionamento de alimentos.	304142	Bobina	200	R\$ 28,42	R\$ 5.684,00
3	Saco, material: plástico, capacidade: 3 kg , Características adicionais: bobina picotada, com 500 unidades, altura: 35 cm, largura: 25 cm, espessura: 0,04 mm. Aplicação: Acondicionamento de alimentos.	460049	Bobina	200	R\$ 18,25	R\$ 3.650,00
4	Saco Material: Plástico. Capacidade: 5 Kg . Características Adicionais: Bobina Picotada, com 500 unidades, Altura: 50 cm, Largura: 35 cm. Espessura: 0,04 mm. Aplicação: Acondicionamento De Alimentos	304141	Bobina	120	R\$ 38,82	R\$ 4.658,40
5	Saco, material: plástico, capacidade: 10 kg , Características Adicionais: Bobina Picotada, com 400 unidades, altura:60 cm, largura: 40 cm, espessura: 0,04 mm. Aplicação: acondicionamento de alimentos.	441934	Bobina	50	R\$ 44,64	R\$ 2.232,00
						R\$ 16.706,50

6. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VI, DA LEI 14.333/21)

6.1. O custo estimado da presente aquisição é de R\$ 16.706,50 (dezesseis mil setecentos e seis reais e cinquenta centavos) , de acordo com a incursão de mercado realizada pela Comissão de Pesquisa Mercadológica, acostada aos autos do processo. A referida estimativa foi elaborada e justificada, com base em levantamento detalhado dos preços praticados no mercado, nos moldes da Instrução Normativa nº 65/2021/SEGES/ME, considerando as condições e características do objeto a ser contratado. Essa estimativa foi devidamente registrada nos autos do processo, garantindo a transparência e a conformidade com os parâmetros legais e normativos aplicáveis à contratação pública. Fonte de pesquisa: <https://www.bancodeprecos.com.br/Cotacoes/Editar/11947687#>.

7. PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - PCA

7.1. A contratação em tela está prevista no Plano de Contratações Anual - PCA 2025, sob o id nº 08241754010108-0-000001/2025, disponível no endereço eletrônico: <https://pnpc.gov.br/app/pca/08241754010108/2025> .

PCA 2025 - 930290 - CENTRO DE HEMATOLOGIA E HEMOTERAPIA DO RN

Última atualização: 30/12/2025

Id pca PNCP: 08241754010108-0-000001/2025

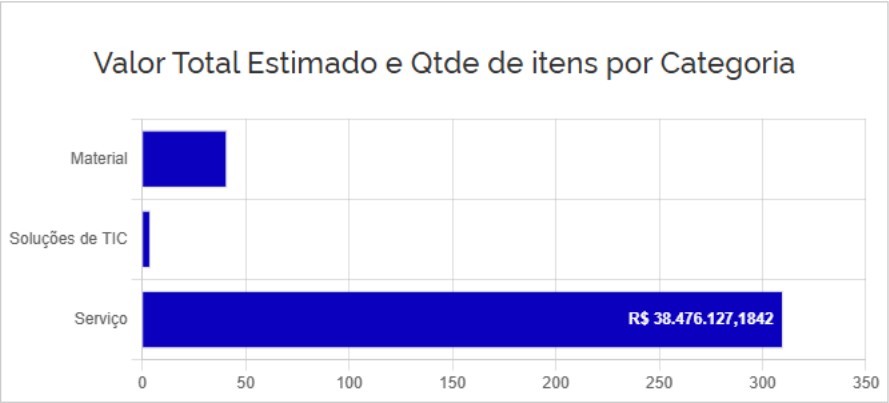
Data de publicação no PNCP: 30/12/2025

Local: Natal/RN

Fonte: Compras.gov.br

Total de itens: 355

Valor Total estimado (R\$): R\$ 50.856.501,7309



8. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Para atendimento da demanda do setor de Nutrição da Hemorrede, procedeu-se ao levantamento preliminar de mercado visando identificar a disponibilidade, características, preços e possíveis soluções para o fornecimento de sacos plásticos destinados ao acondicionamento de alimentos. A pesquisa considerou fornecedores locais e nacionais, distribuidores de embalagens, comerciantes atacadistas e empresas especializadas em insumos alimentícios, constatando-se ampla oferta do produto, com características padronizadas e conformes às especificações sanitárias estabelecidas na RDC ANVISA nº 91/2001. Os itens pesquisados (sacos plásticos para talheres; sacos de 2 kg, 3 kg, 5 kg e 10 kg) apresentam preços homogêneos entre diferentes fornecedores, com variação aceitável para bens de consumo comum, o que demonstra maturidade do mercado e reduzido risco de sobrepreço.

No que se refere às alternativas de solução da demanda, avaliou-se:

- (i) aquisição mediante processo licitatório, na modalidade cabível;
- (ii) adesão a ata de registro de preços eventualmente existente;
- (iii) contratação direta por dispensa, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, em razão do valor;
- (iv) compartilhamento de estoques com outras unidades da SESAP, o que não se mostrou viável diante da inexistência de saldo disponível desses insumos;
- (v) substituição por materiais alternativos, que foi descartada, pois os materiais substitutos não atendem às exigências de contato direto com alimentos ou apresentam custos superiores.

A partir da coleta de preços preliminares realizada exclusivamente para fins de definição da estratégia de contratação, verificou-se que o custo estimado global do fornecimento situa-se em patamar equivalente ao somatório total de R\$ 17.380,30 (conforme os valores apurados no documento de estimativa já inserido no processo). Ressalta-se que esta estimativa não configura definição de preço de referência, que será obtida posteriormente por meio de pesquisa de mercado estruturada, conforme metodologia prevista na IN SEGES/ME nº 65/2021. O objetivo deste levantamento preliminar é subsidiar a escolha da solução mais adequada para a Administração.

Considerando o valor total estimado para o conjunto dos itens e tomando por base o limite legal para contratação direta por dispensa em razão do valor, previsto no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, para aquisição de bens e outros serviços comuns até R\$ 62.725,59 (sessenta e dois mil setecentos e vinte e cinco reais e cinquenta e nove centavos) por exercício, verifica-se que a presente demanda enquadra-se dentro desse limite e pode ser regularmente atendida por meio de dispensa de licitação, por se tratar de bens de natureza simples, de pronta entrega, amplamente disponíveis no mercado e com risco minimizado para a Administração. A opção pela dispensa, além de juridicamente possível, revela-se vantajosa por permitir maior celeridade no atendimento da unidade demandante, sem prejuízo da competitividade.

Diante desse cenário, conclui-se que a contratação por dispensa em razão do valor é viável, adequada e eficiente para suprir a necessidade apresentada, preservando a economicidade, a conformidade normativa e a segurança sanitária dos produtos, atendendo plenamente ao interesse público.

9. ANÁLISE DE RISCOS (ARTIGO 18 INCISO X, DA LEI 14.333/21)

9.1.

Fase	Risco Identificado	Probabilidade	Dano/Impacto Potencial	Nível de Impacto	Medidas de Mitigação	Setores Responsáveis
Planejamento	Especificações técnicas inadequadas	Média	Aquisição de produto incompatível, risco sanitário	Alto	Revisão das especificações; consulta à RDC 91/2001; validação pelo setor técnico	Setor de Nutrição / Unidade Demandante / DLOG
Planejamento	Estimativa de quantidade incorreta	Baixa	Falta ou excesso de estoque; risco de interrupção do serviço	Médio	Uso de histórico de consumo; validação pela unidade consumidora; análise de demanda anual	Setor de Nutrição / Almoarifado
Planejamento	Pesquisa de mercado insuficiente	Média	Sobrepreço, estimativa imprecisa, risco de contratação antieconômica	Alto	Aplicar metodologia da IN 65/2021; múltiplas fontes; análise crítica dos valores	Comissão de Planejamento / DLOG
Planejamento	Escolha inadequada da estratégia (licitação/dispensa)	Baixa	Atrasos, risco de impugnações	Médio	Justificativa robusta; análise de valor e alternativas; consulta a setores técnicos	Planejamento / Assessoria Técnica
Seleção do Fornecedor	Participação de fornecedores sem capacidade sanitária	Média	Fornecimento de material inadequado para alimentos	Alto	Exigir licença sanitária, declaração RDC 91/2001, ficha técnica	Comissão de Licitação / DLOG
Seleção do Fornecedor	Competitividade reduzida por exigências excessivas	Baixa	Preços elevados; menor competição	Médio	Exigências proporcionais; conformidade com jurisprudência do TCU	Comissão de Licitação / Jurídico
Seleção do Fornecedor	Amostras divergentes do produto ofertado	Média	Contratação de material inadequado	Alto	Avaliação rigorosa de amostras; uso de checklist; critérios objetivos	Setor de Nutrição / Equipe Técnica
Seleção do Fornecedor	Propostas inexecutáveis	Baixa	Risco de inadimplemento	Médio	Análise de exequibilidade; desclassificação de preços incompatíveis	Comissão de Licitação
Execução	Entrega de itens fora das especificações (espessura, dimensão, resistência)	Média	Material imprestável, risco sanitário, retrabalho	Alto	Inspecção de cada lote; checklist; exigência de substituição imediata	Fiscal do Contrato / Setor de Nutrição
Execução	Fornecimento de material não adequado para contato com alimentos	Baixa	Contaminação química e sanitária	Alto	Exigir documentação sanitária; laudo de migração (após adjudicação); rejeição de lote	Fiscal do Contrato / Vigilância Interna

Fase	Risco Identificado	Probabilidade	Dano/Impacto Potencial	Nível de Impacto	Medidas de Mitigação	Setores Responsáveis
Execução	Atraso ou não entrega	Baixa	Interrupção das rotinas de preparo e distribuição de refeições	Alto	Previsão de penalidades; comunicação prévia; controle de estoque mínimo	Fiscal do Contrato / Contratada
Execução	Falhas na fiscalização contratual	Média	Recebimento incorreto; uso de material inadequado	Médio	Designar fiscal capacitado; uso obrigatório de checklist; registro de ocorrências	Unidade Consumidora / Fiscal do Contrato
Execução	Armazenamento inadequado após entrega	Baixa	Danos ao material; risco sanitário	Médio	Orientação interna; controle de ambiente e organização de estoque	Almoxarifado / Nutrição

10. **JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VIII, DA LEI 14.133/21)**

10.1. Considerando que o parcelamento da contratação consiste na divisão do objeto em partes menores e independentes, visando ampliar a competição e promover a economicidade, optou-se por adotar o parcelamento **por item** nesta contratação, uma vez que essa abordagem se apresenta como tecnicamente viável e potencialmente mais vantajosa do ponto de vista econômico para Administração Pública. Atendendo a inteligência do art. 40, inciso V, alínea b, da Lei n.º 14.133, de 1º de Abril de 2021 (Lei de Licitações e Contratos Administrativos) condiciona a prática do princípio do parcelamento a situações em que forem tecnicamente viáveis e economicamente vantajosas.

11. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO VII, DA LEI 14.333/21)**

11.1. A solução proposta consiste na contratação do fornecimento de sacos plásticos de diferentes dimensões e capacidades, destinados ao acondicionamento, fracionamento, armazenamento temporário e transporte interno de alimentos no âmbito do setor de Nutrição da Hemorrede. O ciclo completo da solução tem início na identificação da necessidade operacional, baseada no consumo histórico e nas projeções de preparo e distribuição de refeições, prosseguindo com a definição das especificações técnicas dos insumos, que devem atender às normas sanitárias aplicáveis aos materiais destinados ao contato direto com alimentos, especialmente a RDC ANVISA nº 91/2001. A solução contempla, ainda, a padronização dos itens a serem adquiridos, incluindo dimensões, espessura, capacidade, forma de acondicionamento e requisitos de conformidade técnica e documental, de modo a garantir uniformidade e segurança no uso.

11.2. A etapa de contratação envolve a seleção da estratégia mais adequada, considerando a natureza do objeto, o valor estimado, a disponibilidade de mercado e a necessidade de abastecimento contínuo da unidade. Para este tipo de bem, caracterizado como material de consumo comum, de ampla oferta e baixo risco técnico, a solução contempla, quando cabível, a adoção de contratação direta por dispensa em razão do valor, nos termos do art. 75, II, da Lei nº 14.133/2021, assegurando celeridade e eficiência ao atendimento da demanda. Ainda assim, a Administração observará os procedimentos de pesquisa de mercado previstos na IN SEGES/ME nº 65/2021, de modo a garantir que a contratação ocorra com base em preço estimado tecnicamente apurado e favorável ao interesse público.

11.3. Após a contratação, o ciclo da solução compreende a apresentação de amostras para verificação de conformidade, assegurando que os produtos ofertados atendam aos parâmetros técnicos definidos no Termo de Referência. Nessa etapa, são observados critérios como dimensões, espessura, resistência, integridade física, ausência de odor, transparência, adequação ao uso alimentício e rastreabilidade. A entrega dos produtos ocorrerá conforme programação e demanda operacional da unidade, devendo o fornecedor garantir embalagens devidamente identificadas com lote, data de fabricação e demais informações exigidas pela legislação sanitária.

11.4. Por fim, o ciclo é concluído pela etapa de fiscalização e recebimento, que inclui a conferência quantitativa e qualitativa, a verificação do cumprimento das condições contratuais, o registro de ocorrências e a determinação de substituição imediata em caso de não conformidade. O setor de Nutrição e a unidade responsável pelo controle de materiais atuam conjuntamente para assegurar que os insumos recebidos sejam compatíveis com as necessidades da unidade e com as normas de segurança alimentar. A solução, assim concebida, garante o atendimento integral da demanda, preservando a qualidade dos alimentos, a segurança sanitária e a continuidade das atividades essenciais da Hemorrede.

12. **DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS (ARTIGO 18, § 1º, INCISO IX, DA LEI 14.333/21)**

12.1. A contratação em análise tem como resultado pretendido assegurar o fornecimento contínuo de sacos plásticos apropriados para o acondicionamento de alimentos utilizados nas atividades do setor de Nutrição da Hemorrede, garantindo segurança sanitária, eficiência operacional e qualidade no preparo, fracionamento e distribuição das refeições. Ao disponibilizar insumos tecnicamente adequados, fabricados conforme normas da ANVISA e específicos para contato com alimentos, a contratação contribui diretamente para a prevenção de contaminações, a manutenção da integridade dos alimentos e a conformidade com as boas práticas de manipulação, reduzindo riscos sanitários e fortalecendo a segurança alimentar no ambiente institucional.

12.2. Do ponto de vista prático, os principais resultados esperados incluem a melhoria da organização das rotinas de preparo e armazenamento, a redução de desperdícios, a otimização do fluxo interno de distribuição de alimentos e a eliminação de improvisações com materiais inadequados ou inseguros. Tais resultados repercutem positivamente na qualidade dos serviços prestados aos usuários do SUS atendidos pela Hemorrede, uma vez que refeições adequadamente acondicionadas preservam características nutricionais, mantêm padrões de higiene e asseguram maior proteção a pacientes, acompanhantes e profissionais de saúde.

12.3. Para a população usuária do SUS, os impactos mais relevantes são: a garantia de alimentação segura, livre de riscos de contaminação química, física ou microbiológica; a melhoria da experiência do paciente durante sua permanência na unidade de saúde; a redução de eventos adversos relacionados à alimentação; e o fortalecimento da confiança nos serviços públicos prestados. Além disso, a continuidade do abastecimento desses materiais contribui para a regularidade dos serviços, evitando interrupções no atendimento nutricional e assegurando condições adequadas para a manutenção da saúde, recuperação e bem-estar dos cidadãos atendidos pela rede pública.

13. **PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO (ARTIGO 18, § 1º, INCISO X, DA LEI 14.333/21)**

13.1. Antes da celebração do contrato decorrente da presente contratação, a Administração deverá adotar um conjunto de providências essenciais para assegurar a regularidade, segurança sanitária e viabilidade operacional do fornecimento. Tais medidas visam garantir que o fornecedor vencedor reúna todas as condições técnicas, legais e administrativas necessárias para a execução adequada do objeto, em conformidade com o planejamento realizado e com o regime jurídico das contratações públicas.

13.2. Inicialmente, deverá ser realizada a validação da proposta vencedora, incluindo análise da conformidade das especificações ofertadas com os requisitos definidos no Termo de Referência e verificação dos quantitativos, prazos e condições de entrega. Em seguida, proceder-se-á à recepção, conferência e análise das amostras apresentadas pelo fornecedor, com base no Quadro de Avaliação e no Checklist de Inspeção, a fim de certificar que os produtos atendem aos padrões de dimensão, espessura, resistência mecânica, ausência de odor, transparência, integridade e adequação sanitária para contato com alimentos, conforme exigências normativas aplicáveis, especialmente a RDC ANVISA nº 91/2001.

13.3. Adicionalmente, a Administração deverá realizar a verificação documental complementar, incluindo a conferência da validade da licença sanitária do fabricante ou distribuidor, da declaração de conformidade para contato com alimentos, da ficha técnica dos produtos, bem como, quando aplicável, a apresentação pelo fornecedor vencedor de laudo de migração total e/ou específica, emitido por laboratório competente, para fins de comprovação de segurança química do material. Sempre que exigido no edital, também deverá ser analisada a documentação de qualificação técnica, como atestados de capacidade técnica compatíveis com o objeto.

13.4. Outra providência indispensável consiste na checagem da regularidade fiscal, trabalhista e econômico-financeira do fornecedor vencedor, conforme requisitos legais, bem como a verificação da manutenção das condições de habilitação durante todo o processamento da contratação, nos termos da Lei nº 14.133/2021. Proceder-se-á, igualmente, à elaboração e aprovação da minuta contratual, assegurando que todas as cláusulas essenciais estejam presentes e compatíveis com o edital, incluindo exigências de substituição de lotes irregulares, sanções administrativas, condições de recebimento e obrigações do fornecedor.

13.5. Por fim, deverá ser efetuada a designação formal do fiscal do contrato e, quando aplicável, do substituto, garantindo que a unidade responsável esteja plenamente preparada para o acompanhamento e controle da execução, conforme plano de fiscalização previamente elaborado. A Administração também deverá adotar as providências logísticas internas, incluindo planejamento de armazenamento, controle de estoque inicial e organização de fluxo operacional para recepção e conferência dos materiais.

13.6. Somadas, tais providências asseguram que a contratação seja celebrada com observância integral aos princípios da legalidade, eficiência, planejamento, segurança sanitária e proteção ao interesse público, promovendo condições adequadas para a execução regular e satisfatória do objeto contratado.

14. **CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

14.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

15. **DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XII, DA LEI 14.133/21)**

- 15.1. A aquisição de sacos plásticos destinados ao acondicionamento de alimentos envolve impactos ambientais inerentes ao ciclo de vida desse tipo de material, especialmente devido ao uso de polímeros derivados de recursos não renováveis, ao potencial de geração de resíduos sólidos e às dificuldades de reciclagem em razão do contato direto com alimentos. Entre os impactos identificados, destaca-se a geração de resíduos plásticos descartáveis, que, caso não tenham destinação adequada, podem contribuir para o aumento do volume de resíduos urbanos, acarretar poluição do solo e corpos d'água e ampliar a carga ambiental associada à gestão municipal de resíduos. Ademais, o descarte inadequado pode favorecer a dispersão de microplásticos e a degradação ambiental de longo prazo.
- 15.2. Outro impacto potencial refere-se às emissões geradas ao longo da cadeia produtiva, tanto na fabricação dos materiais plásticos quanto no transporte até a unidade consumidora. O uso de combustíveis fósseis e o consumo energético no processo industrial contribuem para emissões atmosféricas, embora se trate de impacto indireto e inerente à produção desses insumos em escala comercial.
- 15.3. Para mitigar esses impactos, a Administração poderá adotar uma série de medidas alinhadas à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010) e às boas práticas de sustentabilidade institucional. Entre as ações recomendadas está a seleção de fornecedores que demonstrem boas práticas ambientais, tais como utilização de plástico reciclável, conformidade com padrões de produção sustentável, rastreabilidade do processo produtivo e, quando possível, certificação ambiental voluntária. Além disso, é recomendada a orientação às unidades sobre o descarte adequado dos sacos utilizados, especialmente aqueles que entraram em contato com alimentos, devendo ser encaminhados ao fluxo correto de resíduos orgânicos ou rejeitos, conforme as normas internas de manejo de resíduos.
- 15.4. Outra medida de mitigação consiste na redução do consumo desnecessário, por meio de controle eficiente do estoque, definição de quantidades proporcionais à demanda real e orientação às equipes sobre uso racional dos insumos. Sempre que possível, o setor de Nutrição pode adotar boas práticas de minimização de resíduos, avaliando oportunidades de otimização no fracionamento de alimentos e evitando desperdícios. Embora os sacos utilizados para alimentos não sejam passíveis de reciclagem convencional após o uso, a Administração pode promover ações educativas internas voltadas à redução de resíduos e ao consumo consciente.
- 15.5. Por fim, recomenda-se manter diálogo com o fornecedor para estimular melhorias ambientais na cadeia de suprimentos, como uso de embalagens secundárias reduzidas ou recicláveis, e adoção de práticas de logística sustentável. Dessa forma, embora os impactos ambientais associados ao objeto sejam inevitáveis em alguma medida, existem meios eficazes de mitigação que reduzem significativamente seus efeitos, promovendo a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental na execução da contratação.

16. **DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE (ARTIGO 18, § 1º, INCISO XIII, DA LEI 14.333/21)**

- 16.1. A análise técnica e administrativa realizada demonstra que a contratação de sacos plásticos destinados ao acondicionamento de alimentos é plenamente viável e necessária para assegurar a continuidade e a regularidade das atividades do setor de Nutrição da Hemorrede/SESAP. A avaliação das alternativas disponíveis evidenciou que a manutenção da situação atual é inviável, pois acarretaria riscos sanitários, interrupção de rotinas essenciais e impacto direto na distribuição de refeições. Alternativas baseadas em embalagens reutilizáveis, retornáveis ou compostáveis também se mostraram inadequadas em razão das limitações higiênico-sanitárias, da falta de estabilidade mecânica e das restrições normativas, especialmente no que se refere à garantia de ausência de contaminação química, física e microbiológica. Assim, a contratação dos sacos plásticos, conforme especificações técnicas definidas e em conformidade com a RDC ANVISA nº 91/2001, constitui a única solução compatível com as exigências sanitárias e operacionais das unidades, revelando-se a alternativa mais segura, eficiente e economicamente viável.
- 16.2. Os impactos decorrentes da contratação foram também avaliados. No campo operacional, a aquisição garante o abastecimento contínuo de insumos imprescindíveis às rotinas de preparo, fracionamento e armazenamento de alimentos, mitigando riscos de desperdício e de não conformidade. Do ponto de vista sanitário, a utilização de sacos apropriados para contato com alimentos reduz substancialmente a possibilidade de contaminação cruzada e assegura condições adequadas de manipulação e transporte, com benefícios diretos à saúde dos pacientes e usuários do SUS. Reconhece-se, ainda, o impacto ambiental relacionado à geração de resíduos plásticos, mitigado por medidas de uso racional, orientações de descarte adequado e incentivo a fornecedores com boas práticas ambientais.
- 16.3. Os benefícios esperados reforçam a viabilidade da contratação. A aquisição possibilita a manutenção da eficiência do serviço público, garante a segurança sanitária dos alimentos distribuídos e promove condições adequadas de armazenamento e manipulação na rede. Para a população usuária do SUS, traduz-se em maior proteção à saúde e redução de riscos sanitários. Para a Administração, contribui para previsibilidade de consumo, organização de estoques e conformidade com a legislação vigente, preservando a economicidade e evitando falhas operacionais.
- 16.4. Quanto ao plano de implementação, estabelece-se que, previamente à celebração contratual, serão verificadas as condições de habilitação do fornecedor, analisadas as amostras do produto conforme checklist técnico, conferidas as licenças sanitárias e fichas técnicas, e formalizada a minuta contratual. Após a assinatura, o fluxo de recebimento e inspeção dos materiais seguirá critérios rigorosos de conferência, com registro sistemático das entregas e fiscalização contínua da execução. O armazenamento, controle de estoque e distribuição interna serão realizados conforme rotinas estabelecidas, assegurando rastreabilidade e uso racional dos insumos. Ao final do ciclo contratual, será realizada avaliação de desempenho e análise do consumo real, permitindo melhorias no planejamento das contratações subsequentes.
- 16.5. Assim, diante da análise das alternativas, dos impactos identificados, dos benefícios previstos e da existência de um plano de implementação sólido e coerente com o planejamento da contratação, declara-se plenamente viável a contratação em apreço, por se tratar de solução necessária, segura e alinhada ao interesse público e à prestação de serviços essenciais sob responsabilidade da Hemorrede/SESAP.

17. **RESPONSÁVEIS**

- 17.1. Esta equipe de planejamento com base nas informações levantada declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis, caracterizam economicidade e os riscos envolvidos são administráveis.

NOME	MATRÍCULA	CARGO/FUNÇÃO	DESPACHO/PORTARIA
Francisco das Chagas Melo de Sena	155.078-0	Chefe do Almoxarifado	PORTARIA-SEI Nº 2346, DE 13 DE JUNHO DE 2025
Regia Costa Rodrigues Leite	96.399-2	Chefe da Nutrição	
Mariuchi Gonzaga de Siqueira	228.525-8	Assistente Técnico de Saúde - Departamento Administrativo Financeiro	

Natal/RN [data na assinatura eletrônica].

(assinado eletronicamente)
Regia Costa Rodrigues Leite Mat. 96.399-2
Chefe da Nutrição
Hemocentro Dalton Cunha - Hemonorte

(assinado eletronicamente)
Francisco das Chagas Melo de Sena - Mat. 155.078-0
Chefe do Almoxarifado
Hemocentro Dalton Cunha - Hemonorte

ANEXO I

Dados da Amostra:
Fornecedor: _____
Item avaliado: _____
Data da análise: __/__/____
Avaliador(es): _____

Critério de Avaliação	Descrição do Critério	Método de Verificação	Condição para Aprovação	Sim Não Observações
1. Conformidade com a Ficha Técnica	A amostra deve corresponder às especificações declaradas pelo fornecedor e às exigidas no TR.	Conferência documental e física.	Total conformidade; divergência implica reprovação.	
2. Dimensões (altura e largura)	As medidas devem atender ao especificado para cada item.	Medição com régua/trena, tolerância máxima de 5%.	Dentro da tolerância; fora dos limites implica reprovação.	
3. Espessura mínima	Verificação da espessura declarada (0,04 mm ou conforme item).	Medidor de espessura ou laudo técnico.	Igual ou superior ao mínimo exigido.	
4. Integridade física	Ausência de rasgos, microfuros, deformidades, falhas de solda ou danos.	Inspeção visual e teste de tração.	Integridade total; qualquer defeito compromete a aprovação.	
5. Resistência mecânica	Capacidade de suportar o peso correspondente à sua capacidade nominal (2 kg, 3 kg, 5 kg, 10 kg).	Teste prático de preenchimento e manipulação.	Resistência adequada ao uso.	
6. Transparência e acabamento	Material transparente, limpo, sem manchas ou partículas estranhas.	Inspeção visual.	Sem alterações visuais ou contaminações.	
7. Ausência de odor	O material não pode emitir odor residual, químico ou desagradável.	Avaliação sensorial.	Sem odor; presença implica reprovação.	
8. Conformidade sanitária	Atende à RDC ANVISA nº 91/2001 e normas sanitárias aplicáveis.	Conferência documental (declaração, laudos, licença).	Documentação completa e válida.	
9. Rastreabilidade	Embalagem contendo identificação do fabricante, lote e data de fabricação.	Checagem da rotulagem.	Informações obrigatórias presentes.	
10. Adequação operacional	Adequação ao manuseio e às rotinas do setor de Nutrição.	Teste de uso simulado.	Desempenho satisfatório.	

CONCLUSÃO DA ANÁLISE DA AMOSTRA
() Amostra aprovada – Atende integralmente aos requisitos.
() Amostra aprovada com ressalvas – Atende com pequenas inconsistências não impeditivas.
() Amostra reprovada – Não atende aos requisitos técnicos/sanitários.
Assinatura(s): _____
Setor responsável: _____



Documento assinado eletronicamente por **FRANCISCO DAS CHAGAS MELO DE SENA, Chefe de Divisão de Material**, em 02/12/2025, às 15:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **REGIA COSTA RODRIGUES LEITE, Nutricionista**, em 03/12/2025, às 14:59, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



Documento assinado eletronicamente por **MARIUCHI GONZAGA DE SIQUEIRA, Assistente Técnica em Saúde**, em 03/12/2025, às 15:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 4º do [Decreto nº 27.685, de 30 de janeiro de 2018](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.rn.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **37986075** e o código CRC **643EA3CD**.